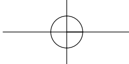
Entre nous

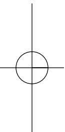
Grill' Pierre®

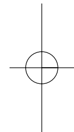
Mode d'emploi

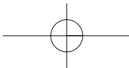
Gebruiksaanwijzing
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Instruction book

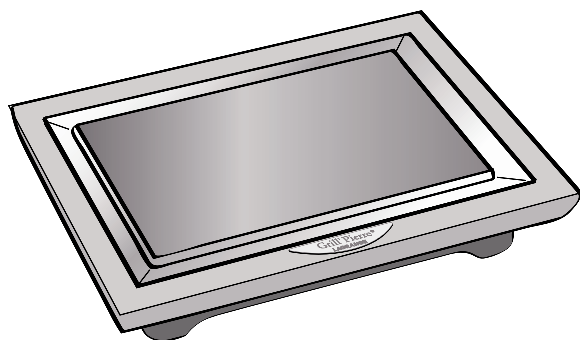
LAGRANGE



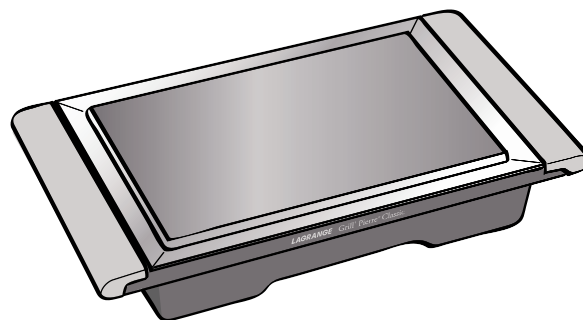








Grill'Pierre® Deluxe
Ref: 199 001



Grill'Pierre®
Ref: 249 001

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Toujours dérouler complètement le cordon.
- Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.
- Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75 mm².
- Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA
- Utilisez exclusivement les poignées pour manipuler le produit.
- Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement
- Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas toucher les parties en métal ou la pierre en cours de fonctionnement car elles sont chaudes.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CARACTÉRISTIQUES

- Pierre de lave 37cm x 23cm
- Résistance relevable
- Rigole ramasse jus
- Cordon amovible
- Interrupteur lumineux marche/arrêt
- 230 Volts 50 Hz 1100 Watts

- Modèle 199001
  Cadre en bois teinté verni
- Modèle 249001
  Poignées en bois teinté verni

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par un cordon de même condition et section et ce afin d'éviter

un danger. Le cordon utilisé est un HO5RR-F 3 x 0.75 mm^2 conditions chaudes.

Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE
Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.
C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.



MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

- En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage.
- Nous vous conseillons un nettoyage de la pierre de cuisson avant la première utilisation. Utilisez une éponge avec de l'eau chaude.

Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation. Pour limiter ce phénomène, procédez de la manière suivante : faites chauffer votre appareil pendant 10 minutes, puis laissez refroidir environ 1/2 heure.

Mise en route

- Placez votre appareil sur une surface plane,
- Déroulez complètement le cordon,
- Branchez votre appareil, basculez l'interrupteur, le voyant s'allume,
- Pré-chauffer votre appareil pendant 30 minutes,
- Procédez à un léger graissage de la pierre après le préchauffage, juste avant de démarrer la cuisson,
- Salez la pierre généreusement avant de commencer à déposer vos aliments (facultatif),
- Déposez vos aliments sur la pierre, retournez à mi-cuisson,
- Au milieu du repas n'hésitez pas à racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever les résidus d'aliments restés collés sur la pierre. Graissez à nouveau légèrement.

FR

ENTRETIEN

Toujours débrancher et laisser refroidir complètement l'appareil avant le nettoyage.

- **Pierre** : Racler votre pierre à l'aide d'un grattoir métallique pour enlever le maximum de résidus. Nettoyez la surface de la pierre avec une éponge et de l'eau chaude sans liquide vaisselle. **Ne mettez jamais la pierre au lave-vaisselle.** L'utilisation d'une paille de fer ou d'un tampon récurant est possible mais il peut faire perdre l'aspect brillant de la pierre (il n'y aura pas d'incidence sur le fonctionnement suivant). Séchez bien la pierre avant de la ranger sur l'appareil en vue de son stockage (cela évitera les phénomènes de condensation et d'oxydation).
- **Parties en bois** : un léger coup d'éponge humide suffit puis bien sécher avec un chiffon sec.
- **Bac métallique** : relevez la résistance et nettoyez avec une éponge humide avec un peu de détergent, rincez toujours avec l'éponge humide, ensuite bien sécher avec un chiffon sec.
- **Résistance** : en principe ne pas la nettoyer. En cas de besoin, utilisez éventuellement une brosse à poils durs.

Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques.
Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.

Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).
La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.
Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.

En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente ***LAGRANGE***.

CONSEILS ET RECETTES

Attention : ne jamais mettre au contact de la pierre des aliments trop acides tels que produits vinaigrés, moutarde, cornichons, pickles, etc...

La cuisson sur la pierre s'inscrit parfaitement dans la ligne actuelle d'une cuisine légère et diététique, saine et naturelle, car elle permet de conserver intactes les qualités gustatives et les vitamines des aliments. La pierre accumule les calories et les restitue lentement et uniformément au cours de la cuisson. Les ingrédients de la " soirée pierre " sont :

Viandes : (de préférence les moins grasses)
Bœuf : filet et steak. Veau : escalope, filet.
Volaille : escalope, filet, émincé de poulet, de dinde, aiguillette ou filet-de canard.
Porc : filet, rôti, côtes, bacon.

Poissons : tous les poissons en filet ou en tranche (ex : saumon).
Crustacés : langoustines, écrevisses, coquilles St-Jacques, noix de pétoncles, gambas, etc…

Légumes : champignons en fines lamelles, oignons en rondelles, courgettes en fines tranches, poivrons verts ou rouges pour la saveur et le plaisir des yeux, petites tomates coupées en deux, etc…

Accompagnements : sauces, mayonnaise, citron, harissa, persillade, ail, curry, herbes de Provence, etc…

Fruits : bananes, pommes, poires, etc…

Préparation des viandes et poissons :

Viandes : coupez la viande en tranches fines de 0,5 à 1 cm d'épaisseur sur une largeur de 2 à 4 cm.

Poissons : coupez les filets en bandes de 2 à 4 cm de largeur. Vous pouvez également préparer des mini-brochettes dressées sur des baguettes en bois, pour cela coupez la viande ou le poisson en cubes de 1,5 cm de côté.

Le secret du chef :

La cuisson des légumes étant plus lente que celle des viandes, mettez tous vos légumes à cuire sur la pierre. Lorsque la cuisson est avancée, regroupez-les dans un coin afin de ménager de la place pour les viandes.
Un seul mot d'ordre pour ce repas convivial : amusez-vous et laissez libre cours à votre imagination pour inventer de nouvelles recettes. Vous trouverez dans les pages suivantes quelques propositions de recettes originales.

En aucun cas cet appareil n'a été conçu pour remplacer un grill électrique ou à charbon de bois. N'essayez donc pas d'utiliser votre appareil pour saisir de très grosses pièces de viande ou un gros poisson entier.

Recettes (préparations pour 6 personnes)

- La pierre ACAPULCO -

- 1 kg de rumsteck
- 500 g de bacon
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 2 à 3 cuillères à soupe d'huile
- curry, sel, poivre
- 2 gousses d'ail.

Coupez la viande en petites lamelles de 2 à 4 cm et de 0,5 à 1,5 cm d'épaisseur. Emincez les poivrons et le bacon en fines lamelles. Pilez l'ail avec le sel, le poivre, le curry et ajoutez l'huile. Mélangez à la viande dans un saladier. Faites cuire d'abord les légumes, puis la viande.

- La pierre à la NIÇOISE -

- 1,2 kg de filet de veau coupé en lamelles
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1/2 poivron
- 2 tomates
- sel, poivre, paprika
- 2 gros oignons émincés
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Mélangez dans un saladier les lamelles de veau avec l'huile d'olive et les légumes. Ajoutez sel, poivre et paprika et remuez. Cuisez par petites portions.

- La pierre BOURGUIGNONNE -

- 250 g de rognons de veau
- 250 g de longe de veau
- 250 g de faux filet de boeuf
- 250 g de foie de veau
- 250 g de foie de porc
- sel, poivre, vinaigre à l'échalote
- 1/4 de litre de bouillon de volaille
- vin rouge et 5 clous de girofle.

Coupez en lamelles les différentes viandes, mélangez-les dans un saladier accompagnées de sel, de poivre et de vinaigre à l'échalote. Dans un autre récipient, mélangez le bouillon de volaille avec 25 cl de vin et les clous de girofle (laissez reposer cette préparation au moins 30 mn pour que les clous de girofle rendent leur parfum). Faites cuire les viandes. Versez à l'aide d'une petite cuillère le bouillon sur les viandes juste avant de les déguster.

- La pierre des ILES -

- 400 g de lotte
- 1 boîte d'ananas en morceaux
- 400 g de sole
- 4 kiwis
- 2 citrons verts
- 1/2 verre de liqueur de rhum.

Mélangez dans un saladier les lamelles de poisson avec les fruits découpés en cubes. Ajoutez le jus des citrons et le rhum. Laissez macérer pendant 30 mn. Faites cuire par petites portions.

- La pierre MAÏS -

- 900 g de carré d'agneau
- 1 petite boîte de maïs
- 2 escalopes de dinde
- 1 petite boîte d'ananas en morceau
- 4 tomates
- sel, poivre, huile végétale, paprika.

Coupez le carré d'agneau, les escalopes et les tomates en lamelles. Mélangez le tout dans un saladier avec le maïs et l'ananas. Assaisonnez avec le sel, le poivre, le paprika et 2 à 3 cuillères d'huile. Faites cuire par petites portions.

- La pierre NORVEGIENNE -

- 350 g de saumon frais
- 2 pots d'oeufs de lump
- 350 g de hareng fumé doux
- persil haché
- 350 g de sole
- 2 petits verres de vodka.

Coupez les poissons en fines lamelles et mélangez-les dans un saladier avec les oeufs de lump et le persil haché.
Arrosez la préparation avec de la vodka et laissez macérer 30 mn. Faites cuire vos petits morceaux de poisson sur la pierre. Accompagnez de toasts grillés recouverts de beurre frais salé.

LES PIERRES DESSERTS

Pour apprécier pleinement ces recettes, nous vous conseillons de nettoyer votre pierre complètement ou d'utiliser une deuxième pierre que vous pourrez vous procurer auprès de votre revendeur habituel.

- La pierre CHOCOLAT -

- chocolat noir pour dessert
- 2 oranges
- 2 pommes
- ananas en boîte.
- crème fraîche liquide
- 2 bananes
- 2 poires

Epluchez complètement tous les fruits. Coupez-les en lamelles ou en cubes. Faites fondre le chocolat dans une casserole. Ajoutez une larme de cognac et la crème fraîche. Disposez près de chaque invité un petit bol avec du chocolat fondu. Faites cuire les fruits sur la pierre et trempez-les dans le chocolat avant de les déguster.

- La pierre VANILLE -

- 5 bananes
- 2 poires
- 5 pêches
- sucre glace vanillé
- 3 pommes
- 2 boîtes d'ananas
- crème fraîche liquide
- sirop de fraise.

Préparez un bol pour chaque convive contenant la crème fraîche additionnée de sirop de fraise. Trempez les fruits découpés en cubes et en rondelles dans le sucre glace vanillé. Faites cuire sur la pierre. Quand les fruits sont bien dorés, trempez-les dans la crème fraîche avant de les déguster.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Deze gebruiksaanwijzing aandachtig lezen en bewaren om later te kunnen raadplegen.

- Het snoer steeds volledig afwinden.
- De stekker van het snoer aansluiten op een geaard stopcontact 10/16 A - 230 volt.
- Als u een verlengdraad nodig hebt, gebruik dan uitsluitend een model bestaande uit een geaarde stekker en een draad met een diameter gelijk aan of groter dan 0.75mm².
- Alle nodige voorzorgsmaatregelen nemen opdat niemand over de kabel of de verlengdraad struikelt.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen.
- De metalen delen van het apparaat niet aanraken zolang het toestel in werking is of minstens een half uur nadat het werd uitgeschakeld (verbrandingsgevaar).
- Het apparaat buiten het bereik van kinderen houden.
- Nooit het toestel verplaatsen zonder eerst de stekker uit het stopcontact te trekken en het water in de opvangbak te laten afkoelen.
- Bij het verplaatsen van het toestel, enkel de handvaten gebruiken.
- Alvorens het apparaat te reinigen, eerst de stekker uit het stopcontact nemen en het apparaat volledig laten afkoelen.
- Om veiligheidsredenen is het aanbevolen het apparaat nooit achter te laten op een plek blootgesteld aan slecht weer en vochtigheid.
- Het apparaat niet gebruiken bij regen.
- Het is aanbevolen het apparaat aan te sluiten op een systeem met een inrichting voorzien van verschilstroom in staat om een stroom tot 30 mA op te wekken.
- Het apparaat nooit gebruiken als hulpradiator.
- Nooit een schotel of aluminiumfolie plaatsen tussen voedsel en rooster.
- Nooit de weerstand aansluiten als die niet aan het toestel vastzit.
- metalen delen niet aanraken zolang het apparaat in werking is, want die delen zijn heet.

TECHNISCHE KENMERKEN

- Lavasteen 37 cm x 23 cm
- Afneembare weerstand
- Opvangrand voor vleessap
- Afneembaar snoer
- Lichtgevende aan- en uitschakelaar
- 230 Volt 50 Hz 1100 Watt

- Model 199001
  Omlijsting van gevernist hout
- Model 249001
  Handvaten van gevernist hout

SNOER

De voedingskabel nauwlettend controleren vóór elk gebruik. In geval van beschadigd snoer, het apparaat niet gebruiken.
Het snoer mag enkel worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice of door een monteur gekwalificeerd en erkend door de fabrikant, dit om elk risico te vermijden.

Technische kenmerken van het hier gebruikte snoer: H05RN-F 3x0.75 mm².

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG
Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.
Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.
Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.



HET APPARAAT AANZETTEN EN GEBRUIKEN

Eerste ingebruikneming

- Bij het uitpakken van het apparaat er voor zorgen dat ook alle elementen van de binnenverpakking worden verwijderd.
- Het is aangewezen de grillsteen te reinigen vóór de eerste ingebruikneming.

Bij een nieuw apparaat kan er zich wat rook ontwikkelen tijdens de eerste ingebruikneming. Om de kans op rookontwikkeling te beperken, als volgt te werk gaan: het apparaat gedurende 10 minuten laten opwarmen en vervolgens laten afkoelen gedurende ongeveer een half uur.

Het apparaat klaarzetten

- Het apparaat op een vlakke ondergrond plaatsen
- Het snoer steeds volledig afwinden,
- De stekker in het stopcontact steken en de schakelaar aanklikken. Het oranje controlelampje gaat branden.
- Het apparaat gedurende 20 tot 30 minuten laten opwarmen.
- De grillsteen lichtjes invetten net na het voorverwarmen en alvorens te grillen.
- Wat zout strooien op de lavasteen (niet verplicht) alvorens het voedsel er op te leggen.
- Het voedsel op de steen leggen en het omdraaien als het halfgaar is.
- Halfweg de maaltijd mag u gerust een metalen schraper gebruiken om de aangebakken voedselresten van de steen af te schrappen. Grillsteen opnieuw lichtjes invetten.

NED

ONDERHOUD

Steeds de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat volledig laten afkoelen alvorens het te reinigen.

• **Grillsteen**: Met behulp van een metalen schraper zo veel mogelijk de aangebakken voedselresten van de grillsteen afkrabben. De oppervlakte van de steen reinigen met een spons en warm water zonder afwasmiddel. Staalwol of een schuurspons gebruiken om te reinigen is wel mogelijk, maar kan de glans van de steen verdoffen (dit heeft evenwel geen effect op de goede werking ervan). De steen goed droogmaken alvorens het apparaat op te bergen (om condensatie en oxidatie te vermijden).
• **Houten onderdelen**: Licht reinigen met een vochtige spons is voldoende en vervolgens goed drogen met een droge doek.
• **Metalen opvangbak**: de weerstand verwijderen en de opvangbak reinigen met een vochtige spons en wat reinigingsmiddel, schoonspoelen met een vochtige spons en vervolgens goed droogmaken met een droge doek.
• **Weerstand**: In principe de weerstand niet reinigen. Indien toch nodig, dan eventueel een ruig borsteltje gebruiken.

Opletten dat er geen water loopt over de elektrische onderdelen.
Nooit het apparaat onderdompelen in water.

ALGEMENE VOORWAARDEN EN GARANTIE

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).
De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.
Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK.

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper.
In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van ***LAGRANGE***.

RAADGEVINGEN EN RECEPTEN

Grillen met een lavasteen ligt helemaal in de actuele trend van licht koken en van de reformkeuken, en is bovendien gezond en natuurlijk want dankzij het grillen blijven de voedingswaren hun smaakkwaliteiten en vitaminen behouden. De grillsteen verzamelt de calorieën. Die calorieën worden tijdens het roosteren op een geleidelijke en gelijkmatige manier terug in het voedsel gebracht.
De ingrediënten voor een geslaagd avondje “steengrillen” zijn de volgende:

Vlees : (bij voorkeur minder vet vlees)
Rundvlees: runderhaas en biefstuk.
Kalfsvlees: kalfslapjes, kalfshaas.
Gevogelte: lapjes, filet, sneetjes kip of kalkoen, reepjes eendenvlees of eendenfilet.
Varkensvlees: varkensfilet, varkensgebraad, varkenskotelet, spek.

Vis : alle vissoorten in de vorm van filet of moot (vb.: zalmmoten).
Schelpdieren : langoustines, rivierkreeft, sint-jakobsschelpen, kamschelpen, gamba ‘s enz.

Groenten : paddestoelen in fijne schijfjes, uien in ronde schijfjes, dunne courgette-schijfjes, groene of rode pepers (ofwel voor de smaak ofwel voor het plezier van het oog), kleine tomaatjes in twee gesneden, enz.

Voor de afwerking : sauzen, mayonaise, citroen, harissa (hete saus van rode pepers), peterselie, look, curry, Provençaalse kruiden, enz.

Fruit : bananen, appelen, peren, enz.

Het bereiden van vlees en vis:

Vlees: Het vlees snijden in dunne lapjes van 0,5 tot 1 cm dik, en van 2 tot 4 cm breed.

Vis: de visfilets in repen van 2 tot 4 cm breed snijden.
U kunt ook kleine brochetten klaarmaken: het vlees of de vis in blokjes van 1,5 cm snijden en op houten pennen prikken.

Tip van onze chef-kok:

Omdat het roosteren van groenten langer duurt dan het roosteren van vlees, eerst de groenten op de grillsteen leggen. Na een tijdje grillen, de groenten opzij schuiven naar een hoek van de steen, en het vlees op de steen leggen.
Tip voor een gezellige maaltijd: vermaak u, laat uw verbeelding de vrije loop gaan om zo tot nieuwe recepten te komen. Op de volgende bladzijden vindt u enkele originele recepten.

Dit apparaat is in geen geval gemaakt om een elektrische grill of een houtskoolgrill te vervangen. Dit apparaat dus nooit gebruiken voor het roosteren van grote stukken vlees of voor een vis in zijn geheel.

Recepten (bereidingen voor 6 personen)

- Steengrillen "A LA ACAPULCO" -

- 1 kg rumpsteak
- 500g spek
- 1 rode peper
- 1 groene peper
- 2 tot 3 soeplepels olie
- curry, zout en peper
- 2 teentjes knoflook

Het vlees snijden in reepjes van 2 tot 4 cm breed, en van 0,5 tot 1,5 cm dik. De pepers en het spek in dunne reepjes snijden. De knoflook fijnstampen en mengen met zout, peper, curry. De olie er bij voegen. De stukken vlees onder elkaar mengen in een kom. Eerst de groenten roosteren en vervolgens het vlees.

- Steengrillen "A LA NIÇOISE" -

- 1,2 kg kalfshaas in reepjes gesneden
- 2 courgettes
- 2 aubergines
- 1/2 peper
- 3 soeplepels olijfolie
- 2 tomaten
- paprika, zout en peper
- 2 grote uien in schijfjes gesneden

In een kom de kalfsreepjes met de olijfolie en de groenten door elkaar mengen. Kruiden met paprika, zout en peper. Mengen. Roosteren in kleine porties.

- "BOURGONDISCH" Steengrillen -

- 250 g kalfsnieren
- 250 g kalfsnierstuk
- 250 g rosbief
- 250 g kalfslever
- 250 g varkenslever
- zout en peper, sjalottenazijn
- 1/4 liter bouillon van gevogelte
- rode wijn en 5 kruidnagels.

De verschillende soorten vlees in reepjes snijden en vervolgens in een kom onder elkaar mengen. Zout, peper en sjalottenazijn er bij. In een andere kom, de bouillon mengen met 25 cl rode wijn en de kruidnagels Deze bereiding minstens 30 min. laten rusten opdat de kruidnagel smaak geeft aan het mengsel. Het vlees roosteren. Gebruik een lepeltje om het vlees te overgieten met de bouillon alvorens het te serveren.

- "EXOTISCH" Steengrillen -

- 400 g zeeduivel (lotte)
- 1 blik ananas in stukjes
- 400g tong
- 4 kiwi's
- 2 groene citroenen
- 1/2 likeurglas met rum

In een mengkom de visreepjes mengen met de in blokjes gesneden vruchten. Citroensap en rum er bij gieten. Laten weken gedurende 30 min. Roosteren in kleine porties.

- Steengrillen met MAÏS -

- 900 g lamsrib
- 1 doosje maïskorrels
- 4 tomaten
- zout en peper, paprika, plantaardige olie
- 2 kalkoenlapjes
- 1 blik ananas in stukjes

De lamsrib, de kalkoenlapjes en de tomaten in reepjes snijden. Alles mengen in een kom, samen met de maïs en de ananas. Kruiden met paprika, zout en peper. 2 tot 3 lepels olie er bij. Roosteren in kleine porties.

- Steengrillen "OP ZIJN NOORS" -

- 350 g verse zalm
- 2 potjes kaviaar
- 350 g licht gerookte haring
- gehakte peterselie
- 350 g tong
- 2 glaasjes wodka

De vis in fijne reepjes snijden en in een kom mengen samen met de kaviaar en de gehakte peterselie. De bereiding overgieten met wodka en laten intrekken gedurende 30 min. De stukjes vis roosteren op de steen. Serveren met geroosterd brood en verse gezouten boter.

SICHERHEITSHINWEISE

Die nachstehende Bedienungsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Einsehen aufbewahren.

- Geräteschnur stets vollständig abwickeln.
- Stecker der Geräteschnur an eine deerdete Steckdose 10/16 A anschließen.
- Wenn Sie eine Verlängerungsschnur verwenden, sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass diese über eine Erdung und Leiterkabel mit einem Mindestleiterquerschnitt von 0.75 mm² verfügt.
- Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um ein unwillkürliches Verhakeln oder Reißen an der Verlängerungsschnur bzw. am Stromkabel zu vermeiden.
- Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Vermeiden Sie bitte im Laufe des Betriebs mit den metallischen Geräteteilen in Berührung zu kommen und warten Sie mindestens eine Stunde nach Ausschalten des Geräts (Verbrennungsgefahr!) bevor Sie diese berühren.
- Von Kleinkindern fernhalten!
- Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie immer bis das Wasser abgekühlt ist bevor Sie das Gerät an einen anderen Ort aufstellen.
- Die Handhabung des Geräts muss immer anhand der Griffe erfolgen.
- Vor dem Reinigen bitte immer den Netzstecker ziehen und warten bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen das Gerät niemals an feuchten Orten bzw. im Freien (Unwetterrisiko!) aufzubewahren.
- Im Regen darf das Gerät nicht benutzt werden.
- Wir empfehlen das Gerät immer an eine Einrichtung anzuschließen, die über einen Fehlerstrom-Schutzschalter mit einem Nennfehlerstrom von maximal 30 mA verfügt.
  Das Gerät darf nicht als Heizvorrichtung verwendet werden.
  Legen Sie bitte niemals Aluminiumfolie bzw. Teller zwischen die Grillware und den Grillrost ab.
- Schließen Sie bitte niemals den Widerstand an, ohne ihn vorher mit dem Gerät verbunden zu haben. Das Heizelement darf ausschließlich nur mit diesem Gerät verwendet werden und unter keinen Umständen zweckentfremdet werden.
- Im Laufe der Benutzung ist das Berühren metallischer Teile zu vermeiden, da dieses Verbrennungen zur Folge haben kann.

TECHNISCHE DATEN

- Lavastein 37cm x 23cm
- Abnehmbarer Widerstand
- Saftrinne
- Abnehmbares Kabel in- und Ausschalter mit Kontrollleuchte
- 230 Volt 50 Hz 1100 Watt

- Modell 199001
  Lackierte Holzeinfassung
- Modell 249001
  Lackierte Holzgriffe

DEU

KABEL

Das Stromkabel muss vor jeder Benutzung sorgfältig überprüft werden. Bei Beschädigung des Kabels darf das Gerät nicht verwendet werden.
Um jegliche Gefahr zu vermeiden, darf das Kabel nur durch den Hersteller, den Kundendienst oder durch geschultes Fachpersonal ersetz werden. Das verwendete Kabel entspricht dem Typ H05RN-F 3x0.75 mm².

Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE
Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.
Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

Erste Inbetriebnahme

- Nach der Entnahme aus der Verpackung sollte darauf geachtet werden, dass sämtliche Verpackungs- und Stützelemente aus dem Gerät entfernt wurden.
- Vor Erstbenutzung sollte die Steinplatte gereinigt werden.

Lediglich bei der ersten Inbetriebnahme eines neuen Geräts darf es zu einer geringfügigen Rauchentwicklung kommen. Um die Rauchentwicklung möglichst gering zu halten, sollte wie folgt vorgegangen werden: Heizen Sie das Gerät zunächst 10 Minuten vor und lassen Sie es anschließend eine 1/2 Stunde lang abkühlen.

Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche ab.
- Wickeln Sie das Kabel vollständig ab.
- Schließen Sie das Gerät an. Nach Einschalten mit dem Ein- und Ausschalter leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte auf.
- Warten Sie 20 bis 30 Minuten bis das Gerät vorgeheizt ist.
- Nach beendeter Vorheizphase sollten Sie den Stein kurz vor Grillbeginn leicht einfetten.
- Streuen Sie reichlich Salz auf den Stein, bevor Sie die Grillware auflegen (wahlweise)
- Legen Sie die Grillware auf den Stein und drehen Sie das Fleisch nach halber Garungsdauer herum.
- Um die auf dem Stein klebenden Essensrückstände zu beseitigen, können Sie diesen zwischendurch mit einem metallischen Spaten freischaben. Fetten Sie den Stein anschließend neu ein.

PFLEGE

Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen bevor sie es reinigen.

- **Stein:** Schaben Sie den Stein mit einem metallischem Spaten frei, um möglichst alle Essensrückstände zu beseitigen. Reinigen Sie die Steinoberfläche mit einem Schwamm und warmem Wasser. Bitte keine Spülmittel benutzen! Sie können ggf. auch Stahlwolle bzw. einen Scheuerschwamm benutzen, obwohl Sie hierdurch die glänzende Oberfläche des Steins angreifen (dies wird jedoch keine Auswirkungen auf die nachfolgende Benutzung haben). Trocknen Sie den Stein sorgfältig ab bevor Sie das Gerät aufbewahren (hierdurch lassen sich Beeinträchtigungen durch Kondensation und Rost vermeiden).
- **Holzflächen:** Mit einem feuchten Schwamm leicht abwischen und anschließend mit einem Tuch sorgfältig abtrocknen.
- **Metallwanne:** Nehmen Sie den Widerstand ab. Reinigen Sie die Wanne mit einem feuchten Schwamm und ein wenig Reinigungsmittel. Anschließend mit einem ausgespültem Schwamm nachwischen und mit einem Tuch abtrocknen.
- **Widerstand:** Bedarf grundsätzlich keiner Reinigung. Im Bedarfsfall, ggf. eine Bürste mit Hartborsten verwenden.
  Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf die elektrischen Komponenten läuft.
  Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.
Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.
Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.
Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTSMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler.
Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst ***LAGRANGE*** repariert.

TIPPS UND REZEPTE

Kochen mit dem heißen Stein liegt voll im Trend der diätetischen und leichten Küche. Sie ist gesund und natürlich, da die Nahrungsmittel sowohl ihren vollen Geschmack als auch ihre Vitamine behalten. Der Stein speichert die Wärme und strahlt sie langsam und gleichmäßig beim Kochen wieder ab.
Die Zutaten einer geselligen „Stein-Party“ sind:

Fleisch: (vorzugsweise fettarm)
Rind: Filets und Steaks. Kalb: Schnitzel, Filets. Geflügel: Schnitzel, Filets, Hähnchen- oder
Putengeschnetzeltes, Hähnchen- bzw. Putenbrust oder Entenfilet. Schwein : Filets, Braten, Rippen oder Speck.

Fisch : alle Fischsorten, als Filet oder Scheiben (z.B.: Lachs)
Krebstiere: Langusten, Flusskrebse, Jakobsmuscheln, bunte Kammmuscheln, Geißelgarnelen, usw.

Gemüse: Champignons in dünnen Scheiben, Zwiebelringe, Zucchini in dünnen Scheiben, grüne oder rote
Paprika für den „Gaumen und fürs Auge“, halbierte Cocktailtomaten, usw.

Beilagen: Saucen, Mayonnaise, Zitrone, Harissa, Petersilie, Knoblauch, Curry, Kräuter der Provence, usw.

Obst: Bananen, Äpfel, Birnen, usw.

Fleisch- und Fischzubereitung:

Fleisch: Schneiden Sie das Fleisch in ca. 0,5 bis 1 cm dicke und 2 bis 4 cm breite Streifen.

Fisch: Schneiden Sie die Filets in ca. 2 bis 4 cm breite Streifen. Sie können ebenfalls auch kleine Bratspieße mit Holzstäbchen zubereiten. Schneiden Sie hierzu das Fleisch oder den Fisch in kleine ca. 1,5 cm große Würfel.

Das Geheimnis einer meisterlichen Zubereitung:

Legen Sie das zu kochende Gemüse als erstes auf den heißen Stein, da Gemüse wesentlich länger garen muss als Fleisch. Kurz bevor das Gemüse fertig gegart ist, sollten Sie es in eine Ecke schieben, um die Kochfläche für das Fleisch frei zu machen.
Folgendes Motto trägt zum Gelingen Ihrer geselligen Stein-Party bei: Amüsieren sie sich köstlich, lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erfinden Sie neue Rezepte. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen und originelle Rezepte.

Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht einen elektrischen Grill oder einen Holzkohlegrill zu ersetzen. Aus diesem Grunde sollte Sie nicht versuchen, mit diesem Gerät dicke Fleischscheiben oder große bzw. ganze Fische zuzubereiten.

Rezepte (Zubereitung für 6 Personen)

- ACAPULCO Stein -

- 1 kg Rumpsteak
- 500 g Schweinespeck
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 2 bis 3 Kochlöffel Öl
- Curry, Salz und Pfeffer
-2 Knoblauchzehen

Schneiden Sie das Fleisch in kleine ca. 2 bis 4 cm breite und 0,5 bis 1,5 cm dicke Streifen. Paprika und Speck in dünne Streifen schneiden.

Vermischen den zerhakten Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Curry und fügen Sie das Öl hinzu. Geben Sie das Ganze in eine Salatschüssel und vermischen Sie es mit dem Fleisch. Garen Sie zunächst das Gemüse und anschließend das Fleisch.

- NIZZA Stein -

-1,2 kg Kalbsfleischfilets in dünnen Streifen
- 2 Zucchini - 2 Tomaten
- 2 Auberginen - Salz, Pfeffer und Paprika
- 1/2 Paprikaschote - 2 große, klein gehackte Zwiebeln
- 3 Kochlöffel Olivenöl

Geben Sie die Kalbsstreifen, das Olivenöl und das Gemüse in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Salz, Pfeffer und Paprika hinzugeben und umrühren. In kleinen Portionen garen.

- BURGUNDER Stein -

- 250 g Kalbsnieren - 250 g Kotelettstrang vom Kalb
- 250 g Rinder-Roastbeef - 250 g Kalbsleber
- 250 g Schweineleber - 1/2 Liter Hühnerbrühe
- Salz, Pfeffer und Schalotten -Essig
- Rotwein und 5 Gewürznelken

Alle Fleischsorten in Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit etwas Salz, Pfeffer und dem Schalotten-Essig anmachen. Geben Sie die Hühnerbrühe, den Wein und die Gewürznelken in eine zweite Schüssel und rühren Sie um (Lassen Sie anschließend das Ganze ca. 30 Minuten ruhen bis die Gewürznelken ihr ganzes Aroma entfaltet haben). Garen Sie das Fleisch. Gießen Sie - kurz vor dem Essen - die Brühe mit Hilfe eines Teelöffels über das Fleisch.

- HAWAII Stein -

- 400 g Seeteufel - 4 Kiwis
- 1 Dose Ananaswürfeln - 2 grüne Zitronen
- 400 g Seezunge - 1/2 Gläschen Rum-Likör

Geben Sie die Fischstreifen und das in Würfel geschnittene Obst in eine Salatschüssel und verrühren Sie das Ganze. Geben Sie den Zitronensaft und den Rum hinzu. 30 Minuten einlegen und ziehen lassen. In kleinen Portionen garen.

- MAIS Stein -

- 900 g Vorderviertel vom Lamm - 1 kleine Dose Mais
- 2 Putenschnitzel - 1 kleine Dose Ananaswürfeln
- 4 Tomaten - Salz, Pfeffer, Pflanzenöl und Paprika

Schneiden sie das Lammfleisch, die Putenschnitzel und die Tomaten in Streifen. Geben Sie das Fleisch in eine Salatschüssel und vermischen Sie es mit dem Mais und den Ananaswürfeln. Würzen Sie mit Salz, Pfeffer und Paprika und geben Sie 2 bis 3 Löffel Öl hinzu. In kleinen Portionen garen.

- NORWEGISCHER Stein -

- 350 g frischen Lachs - 2 Gläschen Seehasen-Kaviar
- 350 g zart geräucherter Hering - Gehackte Petersilie
- 350 g Seezunge - 2 kleine Gläschen Vodka

Den Fisch in dünne Streifen schneiden und in einer Salatschüssel mit dem Kaviar und der gehackten Petersilie vermischen.
Übergießen Sie das Ganze mit Vodka und lassen sie es ca. 30 Minuten ziehen. Garen Sie die Fischstückchen auf dem Stein. Servieren Sie das Ganze mit Toastsbrot und frischer Salzbutter.

NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e conservarle per poterle consultare ulteriormente.

- Svolgere sempre completamente il cordone.
- Collegare la presa del cordone a una presa 10/16 A - 230 volt munita del contatto di messa a terra.
- Se si impiega una prolunga, utilizzare obbligatoriamente un modello munito della presa di terra e con fili di sezione uguale o superiore a 0.75 mm^2.
- Prendere tutte le precauzioni necessarie al fine d'evitare che una persona non inciampi nel cavo o nella prolunga.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Non toccare le pareti metalliche dell'apparecchio durante il funzionamento. Aspettare 1/2 ora dopo averlo staccato dalla presa di corrente (rischi di bruciature).
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Non spostare mai l'apparecchio prima di staccare la presa di corrente e aspettare poi che l'acqua si raffreddi.
- Utilizzare esclusivamente i manici per maneggiare l'apparecchio.
- Prima di qualsiasi operazione di pulitura, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per la vostra sicurezza, raccomandiamo di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie o all'umidità.
- Non utilizzare mai l'apparecchio sotto la pioggia.
- Si raccomanda di collegare l'apparecchio a un impianto munito di un dispositivo con corrente differenziale residua che abbia una corrente di scatto che non superi 30 mA.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento integrativo.
- Non mettere mai un piatto o un foglio d'alluminio tra gli alimenti e la griglia di cottura.
- Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante il funzionamento perché sono calde.

CARATTERISTICHE

- Pietra di lava cm 37 x 23
- Resistenza sollevabile
- Canaletto raccoglisugo
- Cordone amovibile
- Interruttore luminoso acceso/spento
- 230 Volt 50 Hz 1100 Watt

- <u>Modello 199001</u>
  Cornice in legno leggermente colorato verniciato
- <u>Modello 249001</u>
  Manici in legno leggermente colorato verniciato

CORDONE

Prima di ogni impiego si deve esaminare attentamente il cordone d'alimentazione. Se quest'ultimo risulta danneggiato, l'apparecchio non deve essere utilizzato.
Il cordone deve essere sostituito unicamente dal fabbricante, dal suo servizio dopo vendita o da una persona qualificata e autorizzata dal fabbricante al fine d'evitare ogni pericolo.
Il cordone utilizzato è del tipo H05RN-F 3x0.75 mm^2.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE
Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..
Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.
Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.



MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Prima utilizzazione

- Nell'aprire l'imballaggio, togliere accuratamente tutti gli spessori che stabilizzano l'apparecchio.
- Per la prima utilizzazione, si consiglia la pulizia della pietra di cottura.

Un apparecchio nuovo può fumare un po' al momento della prima utilizzazione. Per limitare questo fenomeno, far riscaldare l'apparecchio per 10 minuti, poi lasciarlo raffreddare per circa 1/2 ora.

Messa in funzione

- Sistemare l'apparecchio su una superficie piana.
- Svolgere completamente il cordone.
- Collegare l'apparecchio, ribaltare l'interruttore, la spia arancione s'accende.
- Lasciar riscaldare l'apparecchio per 20 - 30 minuti,
- Effettuare una leggera ingrassatura della pietra dopo il preriscaldamento, immediatamente prima d'iniziare la cottura.
- Salare abbondantemente la pietra prima di disporvi gli alimenti (facoltativo).
- Sistemare gli alimenti sulla pietra, girarli a metà cottura.
- A metà del pasto non esitare a raschiare la pietra con un raschietto metallico per togliere i residui degli alimenti rimasti incollati sulla pietra. Ingrassare di nuovo leggermente.

MANUTENZIONE

Scollegare sempre e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.

- **Pietra:** Raschiare la pietra con un raschietto metallico per togliere il massimo dei residui. Pulire la superficie della pietra con una spugna e acqua calda senza detergente per stoviglie. Si può usare una paglietta di ferro o un tampone per lucidare ma ciò può far perdere l'aspetto brillante della pietra (non ci sarà alcuna incidenza sul funzionamento successivo). Asciugare bene la pietra prima di sistemarla

ITA

sull'apparecchio in attesa che venga riposta (ciò eviterà i fenomeni di condensazione e d'ossidazione.

- **Parti in legno:** basta passare una spugna umida, poi asciugare bene con un panno asciutto.
- **Vaschetta metallica:** sollevare la resistenza e pulire con una spugna umida impregnata di un po' di detergente, sciacquare sempre con la spugna umida, poi asciugare bene con un panno asciutto.
- **Resistenza:** in generale non deve essere pulirla. Se occorre, utilizzare eventualmente una spazzola con peli duri.

Attenzione a non far scorrere dell'acqua sulle parti elettriche.
Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito 2 anni.
Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).
La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.
Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.
In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita ***LAGRANGE*** .

CONSIGLI E RICETTE

La cottura su pietra rientra perfettamente nell'attuale linea di una cucina leggera e dietetica, sana e naturale, perché permette di conservare intatte le qualità gustative e le vitamine degli alimenti. La pietra accumula le calorie e le restituisce lentamente e uniformemente durante la cottura.
Gli ingredienti della " serata pietra " sono:

Carni : (preferibilmente le meno grasse).
Manzo : filetto e bistecca. Vitello: scaloppina, filetto. Pollame: scaloppina, filetto, fettine di pollo, di tacchino, , strisce o filetto d'anatra. Maiale : filetto, arrosto, braciole, bacon.

Pesci: tutti i pesci in filetto o in trancia (p. es : salmone).
Crostacei: scampi, gamberi, conchiglie dei pellegrini, noce di capasanta, scamponi, ecc…

Verdure: funghi a fettine sottili, cipolle a rondelle, zucchini affettati sottili, peperoni verdi o rossi per il sapore e per la presentazione, piccoli pomodori tagliati a metà, ecc…

Condimenti : salse, maionese, limone, arista, salsa verde, aglio, curry, erbe di Provenza, ecc…

Frutta: banane, mele, pere, ecc…

Preparazione carni e pesci:

Carni: tagliare la carne a fette sottili dello spessore da 0,5 a 1 cm per una larghezza di 2 - 4 cm.

Pesci: tagliare i filetti a strisce della larghezza da 2 a 4 cm. Inoltre si possono preparare dei minispiedini montati su bastoncini di legno, a questo scopo, tagliare la carne o il pesce in dadi di cm 1,5.

Il segreto dello chef:

Essendo la cottura delle verdure più lenta di quella delle carni, mettere a cuocere tutte le verdure sulla pietra. Quando la cottura è a buon punto, riunirle in un angolo per predisporre lo spazio per le carni.

Per questo pranzo conviviale, una sola parola d'ordine: divertitevi e lasciate libero corso alla fantasia per inventare nuove ricette. Nelle pagine che seguono sono elencate alcune proposte di ricette originali.

L'apparecchio non è previsto per sostituire in nessun caso un grill elettrico o a carbone da legna. Non provare perciò ad utilizzare l'apparecchio per cuocere a fuoco vivo grossi pezzi di carne o un grosso pesce tutto intero.

Ricette (preparazioni per 6 persone)

- La pietra ACAPULCO -

- 1 kg di girello di manzo
- da 2 a 3 cucchiai d'olio,
- 500 g di bacon
- curry, sale, pepe,
- 1 peperone rosso
- 2 spicchi d'aglio,
- 1 peperone verde.

Tagliare la carne a piccole lamelle da 2 a 4 cm e dello spessore da 0,5 a 1,5 cm. Tagliare i peperoni e il bacon a lamelle sottili. Pestare l'aglio col sale, il pepe, il curry e aggiungere l'olio. Mescolare il tutto alla carne in un'insalatiera. Cuocere prima le verdure, poi la carne.

- La pietra alla NIZZARDA -

- 1,2 kg di filetto di vitella tagliato a lamelle,
- 2 zucchine
- 2 pomodori,
- 2 melanzane
- sale, pepe, paprica,
- 1/2 peperone
- 2 grosse cipolle tagliate a fette sottili,
- 3 cucchiai d'olio d'oliva.

Mescolare in un'insalatiera le lamelle di vitello con l'olio d'oliva e le verdure. Aggiungere sale, pepe e paprica e mescolare. Cuocere piccole porzioni per volta.

- La pietra BORGOGNONA -

- 250 g di rognoni di vitello
- 250 g di lombo di vitello,
- 250 g di controfiletto di manzo
- 250 g di fegato di vitello,
- 250 g di fegato di maiale
- sale, pepe, aceto allo scalogno,
- 1/4 di litro di brodo di pollo,
- vino rosso e 4 chiodi di garofano.

Tagliare le varie carni in lamelle, mescolarle in un'insalatiera con sale, pepe e aceto allo scalogno. In un altro recipiente, mescolare il brodo di pollo con 25 cl di vino e i chiodi di garofano (lasciar riposare questa preparazione per almeno 30 min. affinché i chiodi di garofano sviluppino il loro profumo). Cuocere le carni. Con un cucchiaino, versare il brodo sulle carni appena prima di mangiarle.

- La pietra delle ISOLE -

- 400 g di pesce rospo
- 1 scatola d'ananas a pezzi,
- 400 g di sogliola
- 4 kiwi,
- 2 limoni verdi
- 1/2 bicchierino di rum.

Mescolare in un'insalatiera le lamelle di pesce con la frutta tagliata a dadi. Aggiungere il succo dei limoni e il rum. Lasciar macerare per 30 min. Cuocere piccole porzioni per volta.

- La pietra GRANTURCO -

- 900 g d'agnello
- 1 scatoletta di granturco,
- 2 scaloppine di tacchino
- 1 una scatoletta d'ananas a pezzi,
- 4 pomodori
- sale, pepe, olio vegetale, paprica.

Tagliare in lamelle la carne d'agnello, le scaloppine e i pomodori. Mescolare il tutto in un'insalatiera col granturco e l'ananas. Condire con sale, pepe, paprica e 2 - 3 cucchiai d'olio. Cuocere piccole porzioni per volta.

- La pietra NORVEGESE -

- 350 g di salmone fresco
- 2 vasetti di uova di lompo,
- 350 g d'aringa affumicata dolce
- prezzemolo tritato,
- 350 g di sogliola
- 2 bicchierini di vodka.

Tagliare i pesci in lamelle sottili e mescolarle in un'insalatiera con le uova di lompo e il prezzemolo tritato.
Versare la vodka sulla preparazione e lasciar macerare per 30 min. Cuocere le lamelle di pesce sulla pietra. Presentare con toast al burro salato.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A – 230 Voltios provisto de toma de tierra.
- Si se tiene que utilizar una alargadera utilizar obligatoriamente un modelo provisto de un toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0.75 mm2.
- Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera.
- No introducir nunca el aparato dentro del agua.
- No tocar las paredes metálicas del producto durante su funcionamiento o antes de 1/2 hora después de haberlo desenchufado (riesgo de quemaduras).
- Mantener el aparato fuera del alcance los niños.
- No desplazar nunca el producto sin desenchufar previamente la toma de corriente y sin dejar que el agua se enfríe.
- Utilizar exclusivamente las asas para manejar el producto.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.
- Por su seguridad recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.
- No utilizar nunca el aparato bajo la lluvia.
- Se recomienda conectar el aparato a una instalación que incluya un dispositivo de corriente diferencial residual que tenga una corriente de activación que no exceda 30 mA.
- No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.
- No colocar nunca un plato o una hoja de aluminio entre los alimentos y la rejilla de asado.
- Está prohibido utilizarlo para otro uso.
- No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Piedra de lava de 37cm x 23cm
- Gran resistencia
- Canaleta para recoger el jugo
- Cordón desmontable
- Interruptor luminoso marcha/parada
- 230 Voltios 50 Hz 1100 Vatios

- Modelo 199001
  Reborde de madera teñida y barnizada
- Modelo 249001
  Asas de madera teñida y barnizada

CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación eléctrica antes de utilizar el aparato. No utilizar el aparato si está dañado.
El cordón sólo debe cambiarlo el fabricante, su servicio posventa o una persona cualificada y homologada por el fabricante para evitar cualquier peligro. El cordón utilizado es un H05RN-F 3x0.75 mm².

ESP

Estos aparatos cumplen las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004

Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE
Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.
Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.



Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

Primera utilización

- Al desembalar el aparato retirar con cuidado todos los elementos de sujeción.
- Aconsejamos limpiar la piedra para asar antes de utilizarla por primera vez.

Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este fenómeno realizar las siguientes operaciones: hacer que el aparato se caliente durante 10 minutos y, después, dejar enfriar 1/2 hora aproximadamente.

Puesta en funcionamiento

- Colocar el aparato sobre una superficie plana,
- Desenrollar totalmente el cordón.
- Enchufar el aparato y accionar el interruptor, se enciende el piloto naranja,
- Dejar que el aparato se caliente durante 20 a 30 minutos,
- Aceitar ligeramente la piedra antes de precalentar y justo antes de iniciar el asado,
- Echar abundante sal en la piedra antes de empezar a colocar los alimentos (opcional),
- Colocar los alimentos en la piedra y darles la vuelta cuando estén asados por un lado,
- En mitad de la comida no dudar en rascar la piedra con un rascador metálico para retirar los residuos de alimentos que se han pegado en ella. Aceitar de nuevo ligeramente.

MANTENIMIENTO

Desenchufar siempre y dejar que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo.

- **Piedra:** Rascar la piedra con un raspador metálico para retirar el máximo posible de residuos. Limpiar la superficie de la piedra con una esponja y agua caliente sin líquido lavavajillas. Es posible utilizar un estropajo metálico o esparto pero la piedra puede perder el aspecto brillante (no tendrá ninguna incidencia sobre el funcionamiento posterior). Secar bien la piedra antes de colocarla en el aparato para guardarlo (evitará la condensación y oxidación).
- **Partes de madera:** una esponja húmeda basta y, después, secar bien con un trapo seco.
- **Recipiente metálico:** levantar la resistencia y limpiar con una esponja húmeda con un poco de detergente, aclarar siempre con la esponja húmeda, secar a continuación con un trapo seco.
- **Resistencia:** en principio, no limpiarla. Si es necesario, utilizar eventualmente un cepillo con pelo duro.

Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas.
No introducir nunca el aparato dentro del agua.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

La garantía del aparato es de 2 años.
Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la pagina web ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).
La garantía comprende piezas y mano de obra e incluye los defectos de fabricación.
Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento de las instrucciones del modo de empleo, la caída del producto y las roturas de esmalte.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.
En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente ***LAGRANGE*** .

CONSEJOS Y RECETAS

Asar sobre la piedra entra perfectamente dentro de la línea actual de una cocina ligera y dietética, sana y natural, puesto que permite conservar intactas las cualidades gustativas y las vitaminas de los alimentos. La piedra acumula las calorías y las restituye lenta y uniformemente durante el asado.

Los ingredientes de la “velada piedra” son:

Carnes: (preferentemente las menos grasas)
Vaca: filete y steak. Ternera: escalope, filete Aves: escalope,

filete, troceado de pollo, pavo, aguja o filete de pato. Cerdo: filete, redondo, costillas, panceta.

Pescados: todo tipo de pescados en filetes o en rodajas (p.e.: salmón).
Marisco: cigalas, cangrejos de río, vieiras, pechinas, langostinos, etc...

Verduras: champiñones cortados en rodajas finas, cebollas en arandelas, calabacines en rodajas finas, pimientos verdes o rojos por el sabor y la vistosidad, tomates pequeños cortados en dos, etc…

Acompañamientos: salsas, mayonesa, limón, harissa, aliño de perejil, ajo, curry, hierbas aromáticas, etc...

Fruta: plátanos, manzanas, peras, etc...

Preparación de carnes y pescados:

Carnes: cortar la carne en filetes finos de 0,5 a 1 cm de grosor y con una anchura de 2 a 4 cm.

Pescados: cortar los filetes en cintas de 2 a 4 cm de anchura. Se pueden preparar igualmente minipinchitos. Para ello cortar la carne o el pescado en cubos de 1,5 cm de lado.

El secreto del chef:

Las verduras se asan más lentamente que las carnes. Poner todas las verduras a asar en la piedra. Cuando estén a medio asar agruparlas en un rincón para dejar espacio para las carnes. Una única consigna para esta agradable comida: diviértase y deje vía libre a su imaginación para inventar nuevas recetas. En las siguientes páginas encontrará algunas propuestas de recetas originales.

En ningún caso este aparato se ha diseñado para sustituir a un grill eléctrico o de carbón vegetal. No intentar pues utilizar el aparato para asar piezas de carne muy grandes o un pescado grande entero.

Recetas (preparaciones para 6 personas)

- La piedra ACAPULCO -

- 1 kg de romsteck
- 2 a 3 cucharadas soperas de aceite
- 50 g. de panceta
- curry, sal, pimienta
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 pimiento verde

Cortar la carne en láminas finas de 2 a 4 cm y de 0,5 a 1,5 cm de grosor. Trocear los pimientos y la panceta en láminas finas. Machacar el ajo con la sal, la pimienta, el curry y añadir el aceite. Mezclar con la carne en una ensaladera. Asar primeramente las verduras y después la carne.

- La piedra a la NIÇOISE -

- 1,2 kg de filete de ternera cortado en láminas
- 2 calabacines
- 1/2 pimiento
- 2 tomates
- 2 berenjenas

- sal, pimienta y pimentón
- 2 cebollas grandes troceadas
- 3 cucharadas soperas de aceite de oliva

Mezclar en una ensaladera las láminas de ternera con el aceite de oliva y las verduras. Añadir sal, pimienta, pimentón y remover. Asar en porciones pequeñas.

- La piedra BURGUIÑONA -

- 250 g de riñones de ternera
- 250 g de lengua de ternera
- 250 g de lomo de vaca
- 250 g de hígado de ternera
- 250 g de hígado de cerdo
- sal, pimienta, vinagre a la chalota
- 1/4 de litro de caldo de ave
- vino tinto y 5 clavos.

Cortar en rodajas finas las distintas carnes, mezclarlas en una ensaladera sazonadas con sal, pimienta y vinagre a la chalota. En otro recipiente, mezclar el caldo de ave con 25 cl de vino y los clavos (dejar reposar esta preparación al menos 30 min. para que los clavos desprendan su aroma). Cocinar las carnes. Verter con una cucharilla el caldo sobre la carne justo antes de degustarla.

- La piedra des las ISLAS -

- 400 g de rape
- 1 bote de piña en trozos
- 400 g de lenguado
- 4 kiwis
- 2 limones verdes
- 1/2 vaso de licor de ron.

Mezclar en una ensaladera las láminas de pescado con las frutas cortadas en cubos. Añadir el zumo de los limones y el ron. Dejar macerar durante 30 min. Asar en porciones pequeñas.

- La piedra MAÍZ -

- 900 g de brazuelo de cordero
- 1 lata pequeña de maíz
- 2 escalopes de pavo
- 1 bote pequeño de piña en trozos
- 4 tomates
- sal, pimienta, aceite y pimentón.

Cortar el brazuelo de cordero, los escalopes y los tomates en rodajas. Mezclarlo todo en una ensaladera con el maíz y la piña. Sazonar con la sal, la pimienta, el pimentón y 2 a 3 cucharas de aceite. Asar en porciones pequeñas.

- La piedra NORUEGA -

- 350 g de salmón fresco
- 2 botes de huevas de lumpo
- 350 g de arenque ahumado suave
- perejil picado
- 350 g de lenguado
- 2 vasos pequeños de vodka.

Corte los pescados en filetes finos y mezclarlos en una ensaladera con los huevos de lumpo y el perejil picado.
Regar la preparación con el vodka y deja macerar 30 min. Asar los pedazos de pescado en la piedra. Acompañarlos con pan tostado recubierto de mantequilla salada.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully and store them for future reference.

- Always unwind the cable fully.
- Connect the plug at the end of the cable to a 10/16 A – 230-volt socket equipped with a ground connection.
- If you have to use an extension, it is imperative that you use a model equipped with a ground connection and with wires of a section greater than 0.75 mm².
- Take all necessary precautions to prevent anyone from tripping over the cable or its extension.
- Never submerge the appliance in water.
- Do not touch the metal sides of the product when it is switched on, or within half an hour of unplugging it (to avoid burns).
- Keep the appliance out of the reach of children.
- Never move the appliance without first unplugging the power cable and allowing the water to cool.
- Only handle the product using the handles fitted.
- Before cleaning the appliance in any way, unplug it and leave it to cool down completely.
- For your safety, we recommend that you never leave your appliance in a place exposed to bad weather or humidity.
- Never use the appliance in the rain.
- It is recommended that you connect the appliance to an installation fitted with a residual current device, with a tripping current of no more than 30 mA.
- Never place a dish or aluminium foil between food and the cooking stone.
- Do not touch the metal parts of the appliance when it is switched on, as these will be hot.

CHARACTERISTICS

- Lava stone 37 cm x 23 cm
- Lift-out heating element
- Juice moat
- Removable cord
- Lighted on/off switch
- 230 Volts 50 Hz 1100 Watts

- Model 199001
  Casing in stained varnish
- Model 249001
  Stained varnish handles

CORD

The power cable must be checked carefully before use. If it is damaged, the appliance must not be used.
To avoid injury, the power cable must only be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a qualified technician certified by the manufacturer. The cable used is a 3x0.75 mm² H05RR-F.

These appliances conform to directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE
To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.
Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.



SET-UP AND USE

First use

- When unpacking the lava stone cooker, carefully remove all clamping assembly parts from the box.
- We recommend cleaning the cooking surface before the first use.

A new cooker may smoke slightly during the first use. To minimize smoking, allow the stone to heat for approximately 10 minutes, and then cool for approximately 1/2 hour.

Regular use

- Place the cooker on a flat surface.
- Unroll the cord completely.
- Plug in the cooker and turn on the switch; the orange indicator will light up.
- Allow the stone to heat for 20 - 30 minutes.
- Grease the stone lightly after preheating and just before starting cooking.
- (optional) Salt the stone generously before putting food on it.
- Place the food on the stone and turn over halfway through cooking.
- During the meal, scrape the stone with a scraper wire brush at any time to remove food residue stuck to the stone and then grease again lightly afterward.

MAINTENANCE

Always unplug the cooker and allow it to cool completely before cleaning.

- **Stone:** Scrape the stone using a scraper wire brush to remove as much food residue as possible. Clean the stone's surface using a sponge and hot water only, without dish detergent. Use of steel wool or a scouring pad is optional but could dull the stone's appearance slightly (this has no effect on cooker performance). Dry the stone thoroughly before setting it back into the base for storage (to minimize the chance of condensation or oxydation).
- **Wooden parts:** simply wipe with a damp sponge and then dry thoroughly with a dry cloth.
- **Metal tray:** lift out the element and wipe using a damp sponge and a little detergent; rinse, again using the sponge, and then dry thoroughly with a dry cloth.
- **Element:** this should not generally require cleaning. Should cleaning ever be required, use a stiff-bristled brush.

Take care not to allow any electrical parts to come into contact with water.
Never submerge the cooker in water.

ENG

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the ***LAGRANGE*** Web site (www.lagrange.fr).
The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.
The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.
In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by ***LAGRANGE*** 's after-sales service.

TIPS AND RECIPES

Lava-stone cooking is an excellent method for preparing foods as part of a light, balanced diet focussing on healthy, all-natural meals because it helps to preserve foods' natural flavours and vitamins. The stone absorbs heat and transfers it to the food in a gradual, uniform manner during cooking.
Ideal ingredients for a 'lava-stone night' include:

Meats (preferably less fatty cuts)
Beef: filets or steak. Veal: cutlets, filets. Poultry: cutlets, filets, sliced chicken or turkey, duck aglets or filets. Pork: filets, roast, ribs, bacon.

Fish: any filet or sliced fish (e.g., salmon).
Shellfish: langoustines, crayfish, coquilles St. Jacques, scallops, prawns, etc.

Vegetables: sliced mushroom gills, onion rings, finely sliced courgettes or green or red peppers to add flavour and visual interest, halved cherry tomatoes, etc.

Side dishes: sauces, mayonnaise, lemon, harissa, persillade, garlic, curry, herbes de Provence, etc.

Fruit: bananas, apples, pears, etc.

Preparing meats and fish:

Meats: cut meat into thin slices 0.5 - 1 cm thick and 2 - 4 cm wide.

Fish: cut filets into strips 2 - 4 cm wide. You can also make mini-brochettes on wood skewers; to do this, cut the meat or fish into 1.5 cm cubes.

Chef's secret:

Vegetables take longer to cook than meat, so start all vegetables cooking on the stone first. After a few minutes, move them to one corner to make room for the meat.
Cooking with the lava stone is a social activity! Have fun and let your imagination go in inventing new recipes. The following are a few suggestions for original recipes to get you started.

Note that the lava stone cooker is not designed to replace an electric or charcoal grill. You should not attempt to use your cooker to prepare very thick cuts of meat or whole fish.

Recipes (yield: six servings)

- ACAPULCO stone -

- 1 kg rumsteck
- 2-3 tbsp oil
- 500 g bacon
- 1 red pepper
- 2 cloves garlic
- 1 green pepper
- curry, salt, pepper

Cut meat into thin slices 2 - 4 cm wide and 0.5 - 1.5 cm thick. Dice the peppers and bacon finely. Crush the garlic with the salt, pepper and curry and add the oil. Mix with the meat in a bowl. Start the vegetables cooking first, then the meat.

- NIÇOISE Stone -

- 1.2 kg of veal filets cut into strips
- 2 courgettes
- 2 tomatoes
- 2 aubergines
- 1/2 sweet pepper
- 2 large onions, diced
- 3 tbsp olive oil
- salt, pepper, paprika

Mix the veal strips in a bowl with the olive oil and vegetables. Stir in the salt, pepper and paprika. Cook in small portions.

- BOURGUIGNONNE Stone -

- 250 g veal kidneys
- 250 g veal loins
- 250 g ribeye steak
- 250 g veal liver
- 250 g pork liver
- salt, pepper, shallot wine vinegar
- 1/4 l poultry bouillon
- red wine and 5 cloves

Cut the meats into strips and mix in a bowl with the salt, pepper and shallot wine vinegar. In another container, mix the poultry bouillon with 25 cl of wine and the cloves, letting this mixture sit for at least 30 min to allow the flavour of the cloves to permeate. Cook the meat. Spoon the bouillon onto the meat immediately before serving.

- ISLAND Stone -

- 400 g monkfish
- 1 can diced pineapple
- 400 g sole
- 4 kiwis
- 2 limes - 1/2 glass rum liqueur

Cube the fruit and mix with the fish strips in a bowl. Add the rum liqueur and the juice of the limes. Let sit for 30 min. Cook in small portions.

- MAIZE Stone -

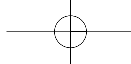
- 900 g rack of lamb
- 1 small can of corn kernels
- 2 turkey cutlets
- 1 small can diced pineapple
- 4 tomatoes
- salt, pepper, vegetable oil, paprika

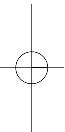
Cut the rack of lamb, cutlets and tomatoes into strips. Mix in a bowl with the corn kernels and pineapple. Season with the salt, pepper, paprika and 2 - 3 tsp oil. Cook in small portions.

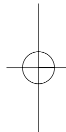
- NORWEGIAN stone -

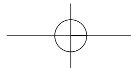
- 350 g fresh salmon
- 2 jars lumpfish roe
- 350 g mild smoked herring
- chopped parsley
- 350 g sole
- 2 small glasses vodka

Cut the fish into thin strips and mix in a bowl with the lumpfish roe and chopped parsley.
Pour the vodka over the mixture and let sit for 30 min. Cook the fish in small pieces on the stone. Serve with toasts brushed with fresh salted butter.









ZA les Plattes
Chemin de la Plaine
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

LAGRANGE